14.002 Buchty pečené plnené lekvárom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	7,00	7,00	9,00	9,00	11,00	11,00	13,00	13,00
droždie	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
cukor kryštálový	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,10	1,10
soľ	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08	0,10	0,10
vajcia	12	0,60	16	0,80	18	0,90	22	1,10
tuk/olej	0,50	0,50	0,80	0,80	1,00	1,00	1,20	1,20
mlieko	4,00	4,00	5,50	5,50	6,50	6,50	7,50	7,50
olej na potretie	0,55	0,55	0,80	0,80	1,00	1,00	1,10	1,10
olej na plech	0,25	0,25	0,40	0,40	0,60	0,60	0,70	0,70
múka na dosku	0,50	0,50	0,70	0,70	0,80	0,80	0,80	0,80
cukor na posypanie	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70
lekvár	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00	6,00	6,00
hmotnosť porcie v g	160		200		240		280	

Receptúra

Výrobný postup

Z časti vlažného mlieka, cukru a droždia pripravíme kvások. Múku, cukor preosejeme, pridáme soľ, kvások, vajcia a rozpustený tuk. S vlažným mliekom vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na diely a plníme lekvárom. Zabalíme, poukladáme na plech, dobre pomastíme. Necháme ešte vykysnúť. Upečieme. Upečené posypeme práškovým cukrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	2022	506	9,34	9,5	0,0	84,1	1,9	73,0	1,3	0,040	0,1	0,1	1,1	0,7
B	2700	675	12,36	14,7	0,0	109,5	2,6	99,1	1,8	0,053	0,1	0,2	1,4	0,9
C	334	833	15,0	19,2	0,0	134,	3,2	118,	2,1	0,06	0,1	0,2	1,8	1,2

	3		1			8		6		3				
D	3900	982	18,12	22,8	0,0	158,3	3,7	138,6	2,5	0,076	0,1	0,2	2,1	1,4